



9.5QT 3 TIER FOOD STEAMER

Instruction Manual and Recipe Guide

VAPORERA DE ALIMENTOS DE 3 NIVELES DE 9.5QT

Manual de instrucciones y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife

Table of Contents

Important Safeguards.....	4
Additional Important Safeguards.....	5
Notes On The Cord.....	5
Notes On The Plug.....	5
Plasticizer Warning.....	5
Electric Power.....	5
Safety Precaution.....	5
Getting To Know Your 3-Tier Food Steamer.....	6
Before Using For The First Time.....	7
Operating Instructions.....	7
To Set Delay Start.....	8
Adding Water To The Reservoir Mid-Cycle.....	8
Steaming Eggs.....	8
Rice And Grain Bowl.....	8
Care And Maintenance.....	8-9
Steaming Guide: Vegetables.....	9
Steaming Guide: Fish, Seafood and Meat.....	10
User Maintenance Instructions.....	10
Warranty.....	11

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	12
Otras medidas de seguridad importantes.....	13
Notas sobre el cable.....	13
Notas sobre el enchufe.....	13
Advertencia sobre el acabado.....	13
Energía eléctrica.....	13
Precaución.....	13
Precaución de seguridad.....	13
Conozca su vaporera de 3 niveles.....	14
Antes del primer uso.....	15
Instrucciones de funcionamiento.....	15-16
Para establecer una demora en el inicio de la cocción.....	16
Agregar agua al depósito a mitad del ciclo de cocción.....	16
Huevos al vapor.....	16
Recipiente de arroz y granos.....	16
Cuidado y mantenimiento.....	17
Guía de vapor : vegetales.....	17-18
Pescado, mariscos y carne.....	18
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	18
Garantía.....	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to authorized service facility for repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord touch hot surfaces.
10. Do not place near hot gas or electric burner or in heated oven.
11. Caution when moving appliance containing hot food, other hot liquids.
12. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into steamer.
13. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam.
14. Some water will remain in the water reservoir after the steamer has turned off; this is normal.
15. Do not use any steam parts in microwave or on heated surface.
16. Fill the reservoir with water before plugging the power cord otherwise the appliance may be damaged.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
18. The appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
20. Do not immerse base unit in water or other liquids.
21. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
22. Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

NOTES ON THE CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used :
 - 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally..

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

CAUTION

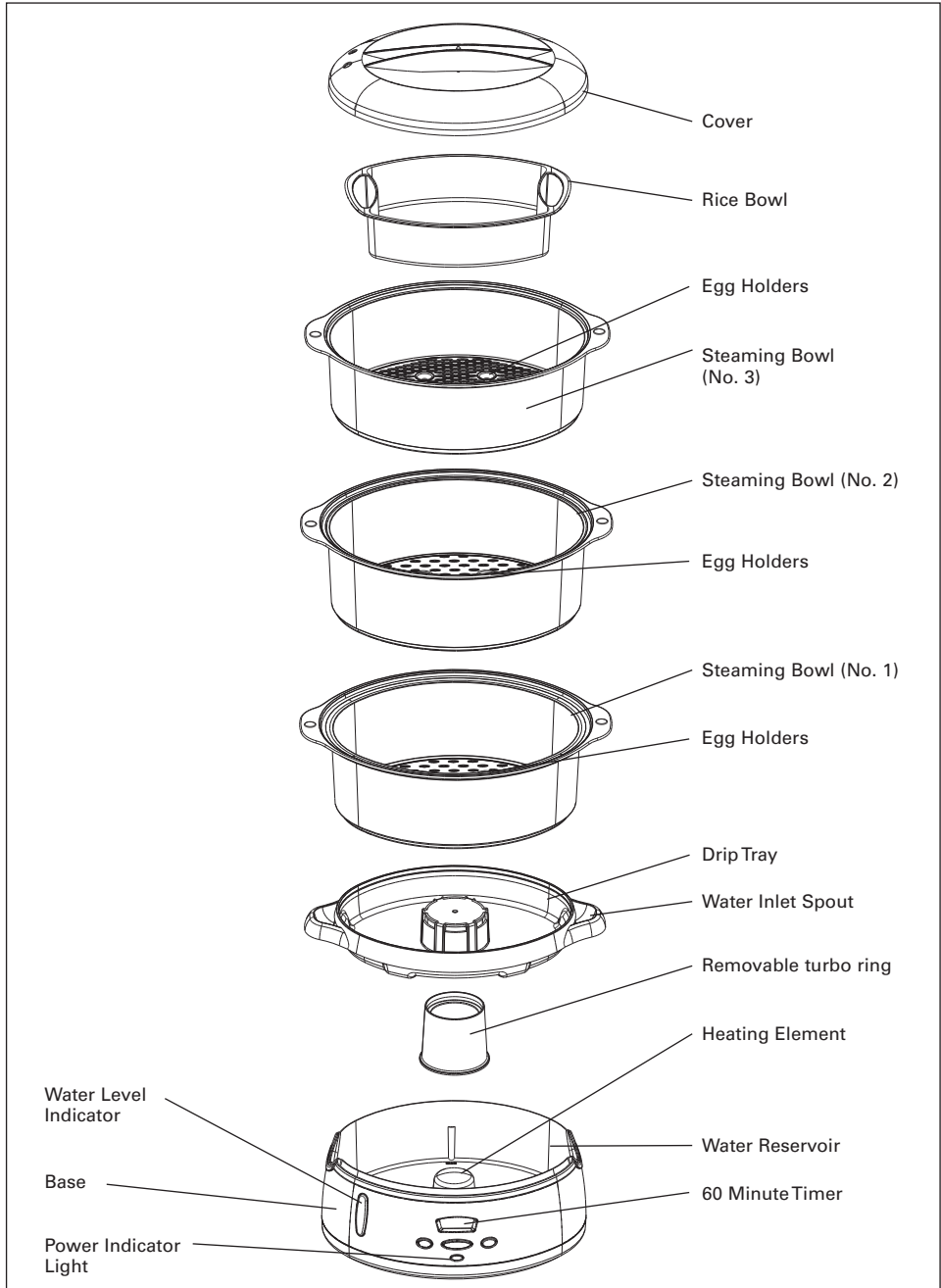
To prevent electric shock disconnect from the mains before removing cover. No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.

SAFETY PRECAUTION

Do not allow this unit to be exposed to rain or moisture.
Mains Supply: 120 Volts / 60Hz AC only
Connecting it to other power source may damage the unit.

Getting to Know Your 3-tier food steamer

Product may vary slightly from illustrations.



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the 3-tier food steamer and remove all packing materials.
2. Wash the lid, rice bowl, the 3 steaming bowls, and the drip tray in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.
3. Wipe the inside of the reservoir and heating element with a damp cloth.
4. To assemble the steamer:
 - a. place the turbo ring over the heating element large opening facing down
 - b. Hold the drip tray by the handles and place it into the base.
 - c. For single layer steaming, align the steaming bowl marked #1 onto the drip tray and place the clear lid on top.
 - d) For steaming additional layers, place the steaming bowl marked #2 and #3 numerical wise securely onto the steaming bowl #1.

NOTE: The lid and rice bowl provided will work for both layers.

Operating Instructions

1. Place the unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance.

CAUTION: Do not place the unit under wall cabinets.
2. Fill the water reservoir with cold tap water to the appropriate fill line (see figure 3). Do not exceed the MAX line as overfilling will take longer to produce steam and prolong cooking time.
3. Using the assembly instructions mentioned under “before using for the first time” assemble the steaming bowls and place the cover on the top layer.
4. Place the steaming bowl onto the base and plug the power cord into the wall outlet. Press the Power/Ready button and select the time needed by pressing the +/- button. After choosing the correct time, wait for the steamer to buzz and a red light will turn on.
5. To set the time, press the (-) or (+) button. Each press (+) increases the time by 5 minutes. Each press (-) decreases the time by 1 minute.
6. When the time is correct, press the DELAY button
7. When the time expires, a signal bell will be heard and light turns green when done.
8. Use pot holders when handling the steaming bowl, drip tray or rice bowl during or after the cooking process.

NOTE: Meat or fish should always be placed in the lower steaming bowl to avoid juices dripping on to the lower layer.

TIPS: For extra flavor, add chicken broth or white wine to the water in the reservoir. Beer, red wine, oil, extracts or fruit juices are not recommended as they may stain or damage the heater.

TIPS: You can also add herbs and spices to flavor healthy foods without adding salt. Try some suggested flavors in the steaming guide.

IMPORTANT: Arrange food at the center of the bowl and try not to block the steam vents.

IMPORTANT: the steamer unit and components are not for use in microwave or conventional ovens, or on the stove top.

Figure 2

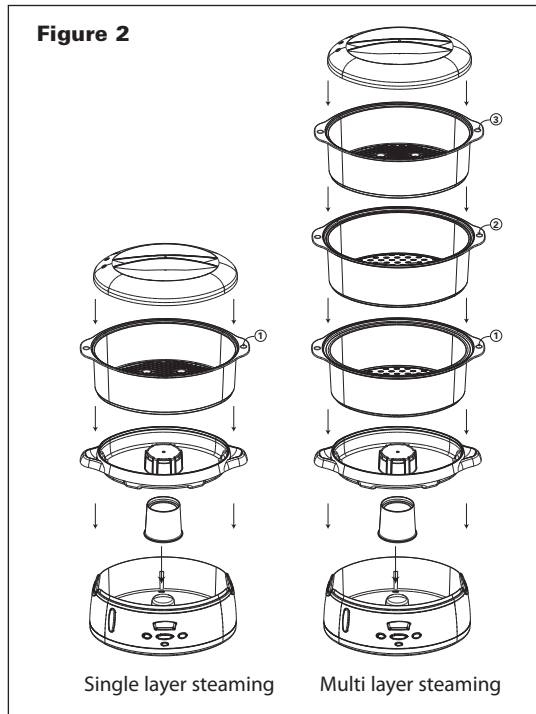
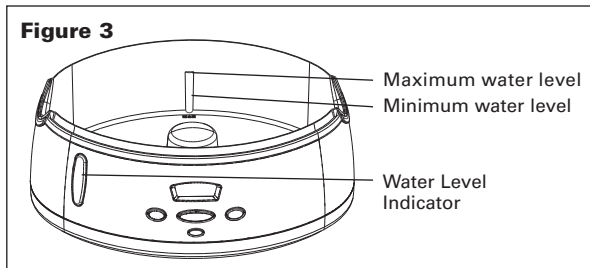


Figure 3



To Set Delay Start

1. In Clock mode, press and release the DELAY button, the display will show a flashing "00:00".
2. Set the extent of delay start duration by pressing the -/+ button. Each press increases or decreases the extent of delay by 10 minutes.
3. Press the DELAY button to confirm, the display will show "45". Then press the -/+ button to adjust the steaming duration.
4. Press the DELAY button again, the display will show the clock and PROG at the top corner, confirming the steamer has started the countdown for delay start steaming.
5. When the countdown has reached zero, the buzzer will sound and the indicator light will illuminate red. The steamer will start to steam according to the set steaming duration.
6. If you want to cancel the steaming, press the DELAY button. The steamer will return to Clock mode.
7. When steaming has finished, the unit will automatically enter Holding mode and power light will turn green.

Adding Water to the Reservoir Mid-Cycle

The water reservoir can be safely re-filled while the machine is operating. Slide out the inlet drawer and add the desired amount of water to prolong your cycle by pouring water in the drip tray handles which also serve as water inlet.

Caution: Do not remove the steaming bowls or drip tray during the cooking cycle. The steam that will be emitted is scalding hot.

Steaming Eggs

All the 3 steaming bowls can be used for cooking eggs. There are indents that are designed to fit 6 eggs on each layer (figure 5).

Rice & Grain Bowl

When cooking in the rice bowl, add rice, seasonings and water directly into the bowl and fill the reservoir to the appropriate line.

IMPORTANT: Rice industry standards for one cup of rice (180 mL) are not equal to one standard U.S. cup measure (240 mL). For best results with the suggested cooking time, measure according to the rice industry guidelines.

1. Your steamer includes a rice bowl with a 5 cup (cooked) capacity.
2. Accurately measure rice, water and seasonings directly into the bowl and fill the reservoir to the appropriate line.
3. At the minimum suggested time in the steaming guide, stir the rice and check the consistency.

Be careful not to drip the condensation into the rice bowl

NOTE: The bowl can be used in both steaming trays to prepare rice, grains or foods with sauces or liquids (figure 6).

Rice

	Quantity	Approx. cooking time (minutes)
White rice	1 Rice to 1 Water	25-30
Brown Rice	1 Rice to 1 1/2 Water	55-60

Care And Maintenance

Unplug cord from outlet. Before cleaning allow steamer to cool. Never immerse the base, cord or plug in water.

1. Empty the drip tray and the water reservoir.
2. Wash lid, steaming bowl(s), rice bowl and drip tray in hot, soapy water, rinse and dry all parts.
3. Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
4. Do not use abrasive cleaners.
5. For more compact storage, the lower steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the steaming bowl above it with the lid on top (figure 6).

Figure 4

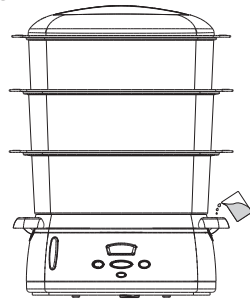


Figure 5

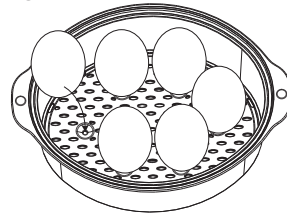
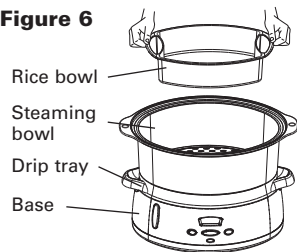
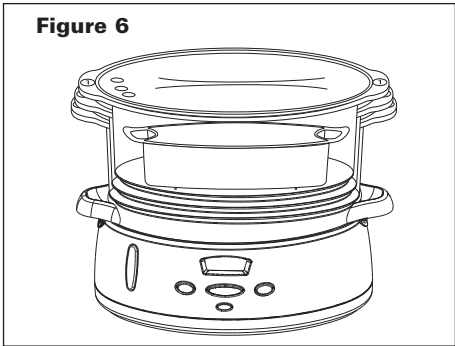


Figure 6



6. In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, food may not be cooked properly in the given time. Element should be cleaned every 7-10 uses. Pour 3 cups of clear vinegar into the water reservoir then fill water up to MAX level. Do not use lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in this procedure.
7. Plug in, and set timer for up to 20 minutes. When the signal bell rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.



Steaming Guide

Vegetables

Variety	Weight/or number pieces	Suggested herbs and spices	Water fill line in base	Approx. time (minutes)
Artichokes, whole	6 medium	Garlic, tarragon, dill seed	MAX	35-38
Asparagus, spears	1/2 -1 lb (about 1/2" in diameter)	Lemon, thyme, bay leaves	MIN	10-13
Beans, green/wax cut or whole	1 lb	Dill seed	MAX	15-18
Broccoli, spears	1 lb	Cilantro, tarragon, crushed red pepper	MIN	14-17
Cabbage	1 lb (about 1/2 small head)	Savory, caraway seed	MAX	22-25
Carrots sliced	1 lb	Mint, dill	MIN	20-23
Cauliflower – whole head	Medium size (about 2 1/2 lbs untrimmed)	Rosemary, basil	MAX	23-30
Corn on cob	Up to 8 pieces (2 3/4"-3" in length)		MAX	23-30
Peas – green	1/2 lbs in pod	Cilantro, garlic, ginger	MIN	8-10
Peppers, whole -sweet green or red (to partially, cook, then stuff)	Up to 4 medium		MIN	11-15
Potatoes, halved - red	1 lb (about 8 small, 1 1/2"-2" in width)	Rosemary, chives, dill	MAX	35-40
Spinach	1 lb	Thyme, garlic	MIN	14-16
Squash -summer yellow and zucchini	1 lb medium size	Basil, oregano	MIN	15-20
Turnips	1 lb (about 5 small)	Basil, parsley	MIN	14-16

Fish, Sea Food And Meat

1. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
2. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid over cooking.
3. You may steam fish fillets in the rice bowl serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
4. Adjust steaming times accordingly.

	Quantity	Approx. cooking time (minutes)
Chicken (in foil)	1 breast fillet	22-25
Fish (in foil)	1 fish fillet/cutlet	17-20
Prawns	14 oz	7-10

Other

	Quantity	Approx. cooking time (minutes)
Eggs hard boiled	4	16-20
Eggs soft boiled	4	4-9
Hot Dogs	8	8-10
Dim sum	10	15-20

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use agarraderas cuando retire la tapa o manipule los recipientes calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la unidad en agua.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufar cuando no esté en uso. Desenchufar antes de poner o quitar piezas y deje enfriar antes de limpiar.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede causar peligros.
8. No utilizar en exteriores.
9. No permita que el cable toque superficies calientes.
10. No colocar cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
11. Tenga cuidado al mover un aparato que contenga alimentos calientes u otros líquidos calientes.
12. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua gotee en la vaporera.
13. No coloque la unidad directamente debajo de los gabinetes cuando esté funcionando, ya que este producto produce grandes cantidades de vapor.
14. Quedará algo de agua en el depósito de agua después de que el vaporizador se haya apagado; esto es normal.
15. No utilice ninguna de las piezas del vaporizador en el microondas o sobre una superficie caliente.
16. Llene el depósito con agua antes de enchufar el cable de alimentación; de lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
17. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
18. El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños u otras personas sin asistencia o supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden utilizarlo de forma segura. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
19. Para evitar una sobrecarga del circuito, no opere otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito.
20. No sumerja la unidad base en agua u otros líquidos.
21. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, apague cualquier control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
22. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- B. Hay disponibles cables eléctricos desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
- C. Si se utiliza un cable eléctrico desconectable largo o un cable de extensión:
 - 1. La clasificación eléctrica marcada del cable o cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
 - 3. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar sin querer.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado de la encimera o de la mesa u otros muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o de la mesa. No hacerlo puede provocar que el acabado se oscurezca; provocar imperfecciones permanentes o pueden aparecer manchas.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros electrodomésticos, es posible que el aparato no funcione correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros al de otros electrodomésticos.

PRECAUCIÓN

Para evitar descargas eléctricas, desconéctelo de la red antes de quitar la tapa. No hay piezas que el usuario pueda reparar adentro. Refiera el servicio a personal de servicio calificado.

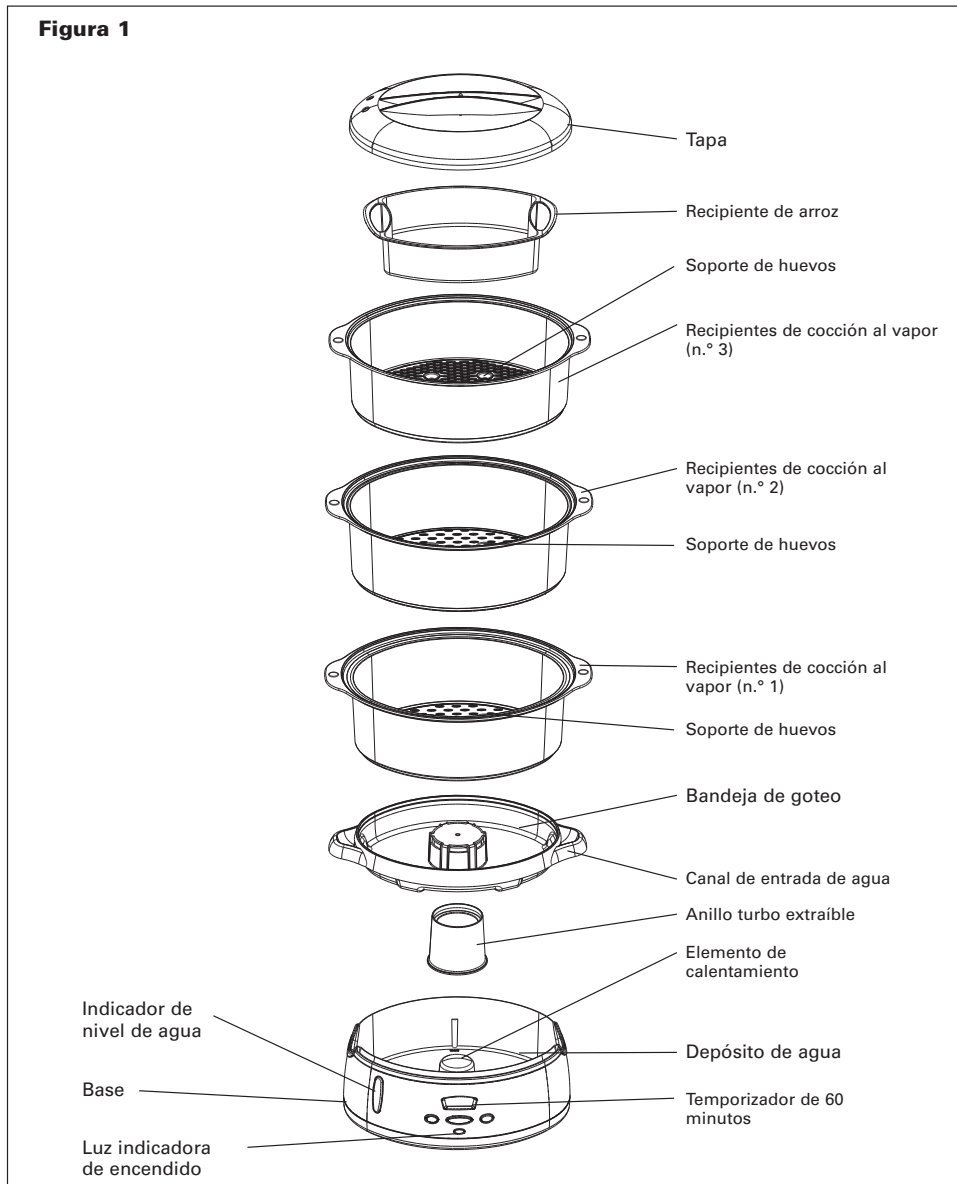
PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD

No permita que esta unidad se exponga a la lluvia o la humedad.
Suministro de red: 120 voltios/60 Hz CA únicamente
Conectarlo a otra fuente de energía puede dañar la unidad.

Conozca su vaporera de 3 niveles

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones.

Figura 1



Antes del primer uso

1. Desembale con cuidado el vaporizador de 3 niveles y elimine todos los materiales de embalaje.
2. Lave la tapa, el recipiente de arroz, los 3 recipientes de cocción al vapor y la bandeja de goteo en agua tibia y detergente o en la rejilla superior del lavavajillas.
3. Limpie el interior del depósito y el elemento de calentar con un paño húmedo.
4. Para ensamblar la vaporera:
 - a. Coloque el anillo turbo sobre la abertura grande del elemento de calentar dirigido hacia abajo.
 - b. Sostenga la bandeja de goteo por las asas y colóquela en la base.
 - c. Para cocinar al vapor con un solo nivel, alinee el recipientes de cocción al vapor marcado con el n.º 1 en la bandeja de goteo y coloque la tapa transparente en la parte superior.
 - d. Para cocer al vapor con múltiples niveles, coloque los recipientes de cocción al vapor marcados con los números 2 y 3 en orden numérico de forma segura sobre el recipientes de cocción al vapor n.º 1.

NOTA: La tapa y el recipiente de arroz que se proporcionan funcionarán para ambos niveles.

Instrucciones de funcionamiento

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y resistente con suficiente espacio libre.

PRECAUCIÓN: No coloque la unidad debajo de armarios de pared.
2. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta la línea de llenado adecuada (ver la figura 3). No sobrepase la línea MAX, ya que el exceso de agua tardará más en producir vapor y prolongará el tiempo de cocción.
3. Siguiendo las instrucciones de ensamblaje mencionadas en "Antes del primer uso", coloque los recipientes de cocción al vapor y ponga la tapa en la parte superior.
4. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base, conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el botón Power/Ready (Encender/Listo) y seleccione el tiempo requerido presionando el boton +/- . Después de seleccionar el tiempo deseado, espere a que suene un timbre y se encienda la luz roja.
5. Para establecer el tiempo, pulse el botón (-) o (+). Cada vez que pulsa (+) aumenta el tiempo en 5 minutos. Cada vez que pulsa (-) disminuye el tiempo en 1 minuto.
6. Cuando el tiempo sea el deseado, pulse el botón DELAY (DEMORA)
7. Cuando expire el tiempo, se escuchará el sonido de un timbre y la luz de encendido se volverá verde.
8. Utilice agarraderas cuando manipule el recipiente de cocción al vapor, la bandeja de goteo o el recipiente para arroz durante o después del proceso de cocción.

NOTA: La carne o el pescado siempre deben colocarse en el recipientes de cocción al vapor inferior para evitar que los jugos goteen sobre los niveles de abajo.

CONSEJOS: Para darle más sabor, agregue caldo de pollo o vino blanco al agua del depósito. No se recomienda cerveza, vino tinto, aceite, extractos o jugos de frutas, ya que pueden manchar o dañar el elemento de calentar.

Figura 2

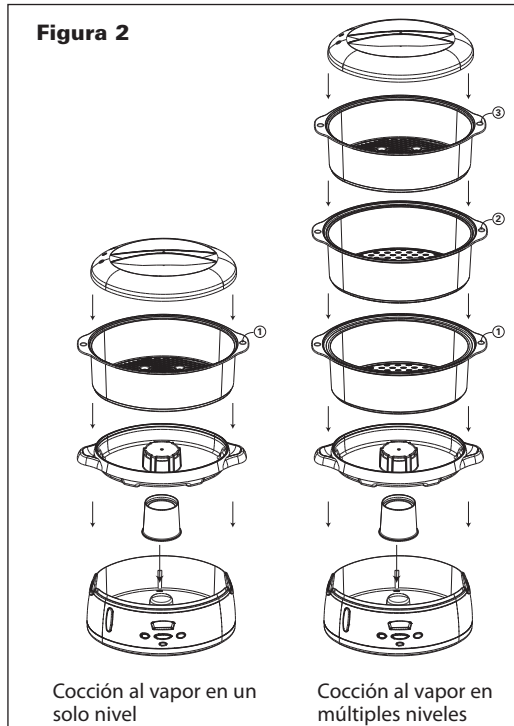
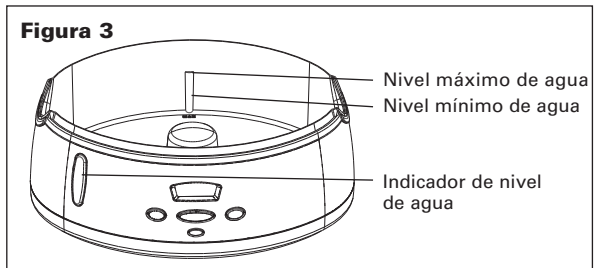


Figura 3



CONSEJOS: También puede agregar hierbas y especias para dar sabor a alimentos saludables sin tener que agregar sal. Pruebe algunos de los sabores sugeridos en la guía de cocción al vapor.

IMPORTANTE: Coloque la comida en el centro el recipiente y trate de no bloquear las salidas de vapor.

IMPORTANTE: la unidad y los componentes de la vaporera no deben usarse en hornos de microondas u hornos convencionales, o sobre la estufa.

Para establecer una demora en el inicio de la cocción

1. En el modo Clock (Reloj) pulse y suelte el botón DELAY, la pantalla mostrará un "00:00" parpadeando.
2. Establezca la duración de la demora en el inicio de cocción pulsando el botón +/- . Cada pulsación aumenta o disminuye la duración de la demora en 10 minutos.
3. Pulse el botón DELAY para confirmar; la pantalla mostrará "45". Luego presione el botón +/- para ajustar la duración de la cocción al vapor.
4. Presione el botón DELAY nuevamente, la pantalla mostrará el reloj y PROG en la esquina superior, confirmando que la vaporera ha iniciado la cuenta regresiva para el inicio demorado de la vaporización. Después de seleccionar el tiempo deseado, espere a que suene un timbre y se encienda la luz roja.
5. Cuando la cuenta regresiva llegue a cero, sonará el timbre y la luz indicadora se iluminará en rojo. La vaporera comenzará la cocción al vapor según la duración de vaporización establecida.
6. Si desea cancelar la cocción al vapor, presione el botón DELAY. La vaporera volverá al modo Clock.
7. Cuando expire el tiempo, se escuchará el sonido de un timbre y la luz de encendido se volverá verde

Agregar agua al depósito a mitad del ciclo de cocción

El depósito de agua se puede volver a llenar de forma segura mientras la máquina está en funcionamiento. Deslice hacia afuera la bandeja de entrada y agregue la cantidad deseada de agua para prolongar su ciclo virviendo el agua en los canales de entrada de agua de las asas de la bandeja de goteo que también sirven para ese fin.

Precaución: No quite los recipientes de cocción al vapor ni la bandeja de goteo durante el ciclo de cocción. El vapor que se emitirá estará hirviendo.

Huevos al vapor

Los 3 recipientes de cocción al vapor se pueden utilizar para cocinar huevos. Hay muescas que están diseñadas para que quepan 6 huevos en cada nivel (figura 5).

Recipiente de arroz y granos

Cuando cocine en el recipiente de arroz, agregue arroz, condimentos y agua directamente en el recipiente y llene el depósito hasta la línea correspondiente.

IMPORTANTE: Los estándares de la industria del arroz para una taza de arroz (180 ml) no son iguales a una medida estándar de taza de EE. UU. (240 ml). Para obtener mejores resultados con el tiempo de cocción sugerido, mida de acuerdo con las pautas de la industria del arroz.

1. Su vaporera incluye un recipiente de arroz con una capacidad de 5 tazas (cocido).
2. Mida con precisión el arroz, el agua y los condimentos directamente en el recipiente y llene el depósito hasta la línea correspondiente.
3. En el tiempo mínimo sugerido en la guía de cocción al vapor, revuelva el arroz y verifique la consistencia. Tenga cuidado de no gotear la condensación en el recipiente de arroz.

NOTA: El recipiente se puede utilizar en ambas bandejas para cocción al vapor para preparar arroz, granos o comidas con salsas o líquidos (figura 6).

Arroz

	Cantidad	Tiempo de cocción aprox. (minutos)
Arroz blanco	1 de arroz por 1 de agua	25-30
Arroz integral	1 de arroz por 1 1/2 de agua	55-60

Figura 4

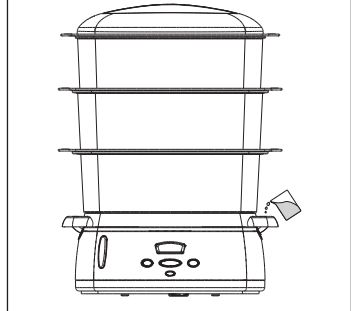


Figura 5

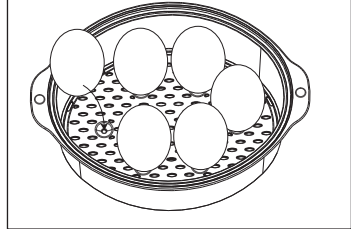
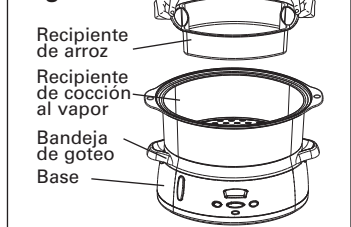


Figura 6

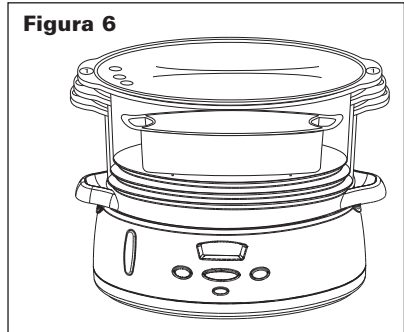


Cuidado Y Mantenimiento

Desenchufe el cable del tomacorriente. Antes de limpiar, deje que la vaporera se enfríe. Nunca sumerja la base, el cable o el enchufe en agua.

1. Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de agua.
2. Lave la tapa, los recipiente de vapor, el recipiente de arroz y la bandeja de goteo en agua caliente enjabonada, enjuague y seque todas las partes.
3. Limpie el depósito con agua enjabonada y luego límpielo con un paño húmedo.
4. No utilice limpiadores abrasivos.
5. Para un almacenamiento más compacto, el recipiente inferior y el recipiente de arroz se pueden almacenar dentro del recipiente superior con la tapa hacia arriba (figura 6).
6. En áreas de agua dura, las incrustaciones pueden acumularse en el elemento de calentar. Si se permite que se acumule el sarro, es posible que los alimentos no se cocinen correctamente en el tiempo indicado. El elemento de calentar debe limpiarse cada 7-10 usos. Vierta 3 tazas de vinagre blanco en el depósito de agua y luego llene el agua hasta el nivel MÁX. No ponga la tapa, ni el recipiente para cocinar al vapor, ni el recipiente para arroz ni la bandeja de goteo en este procedimiento.
7. Enchufe y configure el temporizador hasta por 20 minutos. Cuando suene la campana de señal, desenchufe el cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Use agua fría corriente para enjuagar el depósito de agua varias veces.

Figura 6



Guía de cocción al vapor

Verduras

Variedad	Peso o número de piezas	Hierbas y	Línea de llenado de agua en la base	Tiempo aprox. (minutos)
Alcachofas enteras	6 medianas	Ajo, estragón, eneldo	MÁX.	35-38
Tallos de espárragos	1/2 -1 lb (aprox. 1/2" de diámetro)	Tomillo de limón, hojas de laurel	MÍN.	10-13
Judías verdes/cera	1 lb	Semillas de eneldo	MÁX.	15-18
Tallos de brócoli	1 lb	Cilantro, estragón, pimienta roja triturado	MÍN.	14-17
Repollo	1 lb (aprox. 1/2 cabeza pequeña)	Semillas saladas de alcaravea	MÁX.	22-25
Zanahorias rebanadas	1 libra	Menta, eneldo	MÍN.	20-23
Coliflor cabeza entera	Tamaño mediano (alrededor de 2 1/2 libras sin recortar)	Romero, albahaca	MÁX.	23-30
Maíz en mazorca	Hasta 8 piezas (2 3/4 "-3" de largo)		MÁX.	23-30
Guisantes - verdes	1/2 libras en vaina	Cilantro, ajo, jengibre	MÍN.	8-10

Pimientos dulces enteros, verdes o rojos (para cocinar parcialmente, luego rellenar)	Hasta 4 medianos		MÍN.	11-15
Patatas cortadas a la mitad - rojas	1 libra Aprox. 8 pequeñas (1 1/2" a 2" de ancho)	Romero, cebollín, eneldo	MÁX.	35-40
Espinaca	1 libra	Tomillo, ajo	MÍN.	14-16
Calabacín amarillo de verano y calabacín	1 lb de tamaño mediano	Albahaca, orégano	MÍN.	15-20
Nabo	1 lb (alrededor de 5 pequeños)	Albahaca, perejil	MÍN.	14-16

Pescado, mariscos y carne

1. La mayoría de los pescados y mariscos se cocinan muy rápido. Cocine al vapor en pequeñas porciones o en las cantidades especificadas.
2. Las almejas, ostras y mejillones pueden abrirse en diferentes momentos. Revise las conchas para evitar cocinar en exceso.
3. Puede cocinar filetes de pescado al vapor en el recipiente de arroz, servir mariscos al vapor y pescado simple o usar mantequilla o margarina sazónada, limón o sus salsas favoritas.
4. Ajuste los tiempos de cocción al vapor en consecuencia.

	Cantidad	Tiempo de cocción aprox. (minutos)
Pollo (en papel de aluminio)	1 filete de pechuga	22-25
Pescado (en papel de aluminio)	1 filete de pescado	17-20
Langostinos	14 onzas	7-10

Otros

	Cantidad	Tiempo aprox. (minutos)
Huevos hervidos duros	4	16-20
Huevos hervidos suaves	4	4-9
Perros calientes	8	8-10
Dim sum	10	15-20

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17291 Rev. 7